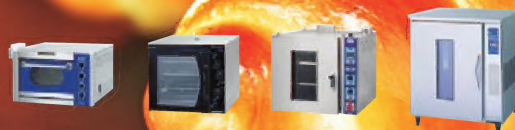


CHUBU

JOYTEC
Hatsuyuki
PRO CHEF
トキワ

<http://www.chubu-net.co.jp>

ベーカリー機器カタログ ver.11



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご理解下さい。(改良等の為予告なく変更する事がございます。)

ハイブリッドオーブン

ダンデッキオーブン

ターボファンオーブン

レハントイオーブン

生地発酵器



焼きたてパンを はじめませんか？

～コンパクトベーカリーのご提案～

長時間熟成された

パンがオーブンから取り出される時…

それはパンの完成を目の当たりにする
最高の瞬間といえるでしょう。

ふわふわの菓子パン、

パリッとしたクロワッサン、迫力ある食パン
子供から大人までおもわず足を止めてしまう

焼きたてならではの

香りと味、食感、そのフレッシュ感こそ

焼きたてパンの魅力

です。『焼きたてパン』

って…

職人さんがいなくても
大丈夫？
未経験者でもできる？

ベーカリーは朝早いと
言うけど、早朝に出勤
しなくてもできる？

冷凍生地って？
味はおいしい？

大型の設備がなくても
できる？

そこで…

コンパクトベーカリー

のご提案

コンパクトベーカリーとは、

①省スペースで、②時間を短縮して
③オペレーションを簡素化・マニュアル化することで、
未経験者でもおいしい焼きたてパンを提供できる
新しいシステムです。

だから…

職人さんがいなくても大丈夫？
未経験者でもできる？



冷凍生地のメーカーより現場でのトレーニングが受けられるので未経験者でも安心。

ベーカリーは朝早いと言うけど、
早朝に出勤しなくてもできる？



ドウコンデショナーは生地の解凍～発酵までの工程を全自動で時間どおりにできるので大幅な時間短縮が可能です。

冷凍生地って？味はおいしい？



町で見かけるプロのベーカリーでも商品によって冷凍生地を使用しています。

大型の設備がなくてもできる？



コンパクトベーカリーではお客様のニーズに合ったコンパクトなシステムをご提供します。

冷凍生地を使って、時間・材料管理。 パートやアルバイトの方を即戦力に！

パンを作るには、小麦粉と水をまぜて生地をつくり、イースト菌を入れ発酵させる。

発酵した生地を焼いてできあがり。

でも、それは職人の経験と技がなくてはできず、素人の方がすぐに始められるものではありません。

そこで
冷凍生地を
使います！

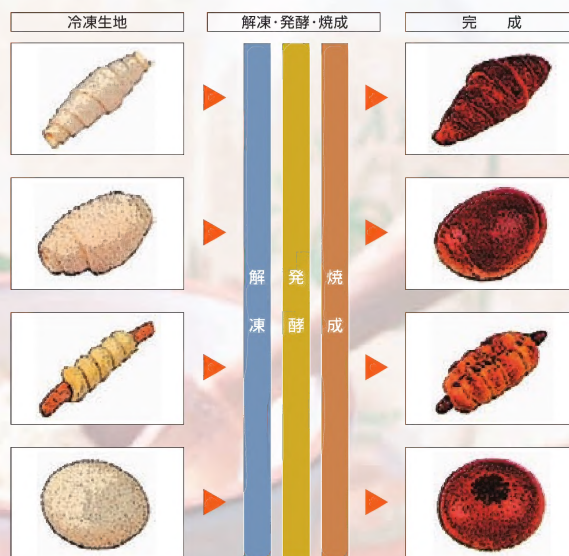
右表のように、冷凍生地を使えば、仕込みに時間を取られず材料管理もぐっと楽になります。
また、パート・アルバイトの方でも簡単においしいパンを焼くことができます。

	約2～3時間	約2時間	約20分
(普通に作った時) “スクラッチ”	ミキシング → 分割 → まるめ → 成形	→ ホイロ	→ 焼成 <small>職人技</small>
成 形 冷凍生地		解凍 → ホイロ	→ 焼成
ホイロ後 冷凍生地			→ 焼成

では、未経験者でも
焼きたてパンができる
冷凍生地とは
どんなものなのか
見てみましょう。

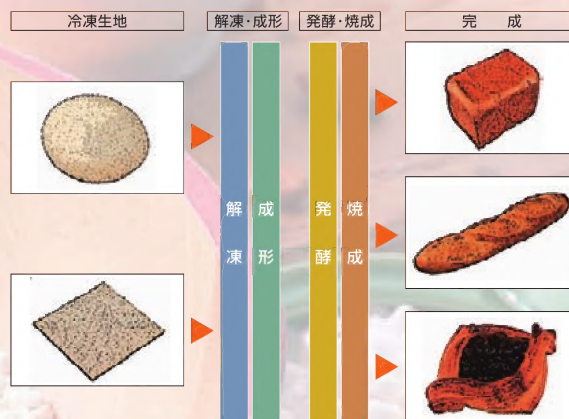
成形冷凍生地

冷凍生地の基本。成形された生地を発酵させることで風味のよいパンが焼き上がります。



玉・板ベース生地

冷凍生地の応用編。ベースの生地を加工してオリジナルのパンを作ることができます。



発酵後冷凍生地

冷凍状態のままオープンに入れ、設定しておいたデータでワンタッチで焼成することができます。



パンの種類と オープンの選び方



パンの種類		デッキタイプオープン	コンベクションオープン
パン類	デニッシュ、クロワッサン	○	◎
	パイ類	○	◎
	ベーグル (ドーナツ型)	○	○
	菓子パン類 (あんぱんなど)	◎	△
	ハード系 (フランスパンなど)	◎	△
	食パン	◎	○
	ベストリー	◎	◎
	ロールパン	◎	△
ケーキ類	スポンジ	◎	○
	シュークリーム	○	△
焼菓子	クッキー	○	◎



INDEX

厨房モデル



p.5-6

周辺機器 (IHフライヤー)

ドーナツや揚げ物に



p.5

周辺機器 (IHコンロ)

清潔で安全なIH式



p.5

ハイブリッドオーブン

デッキとコンベクションの切替ができる



p.7-8

デッキオーブン

輻射熱で均一に焼き上げる



p.10

コンベクションオーブン

ダイヤル操作タイプ



p.11

プログラム操作タイプ



p.12

ドウコンディショナー

冷凍・解凍・発酵をプログラム制御



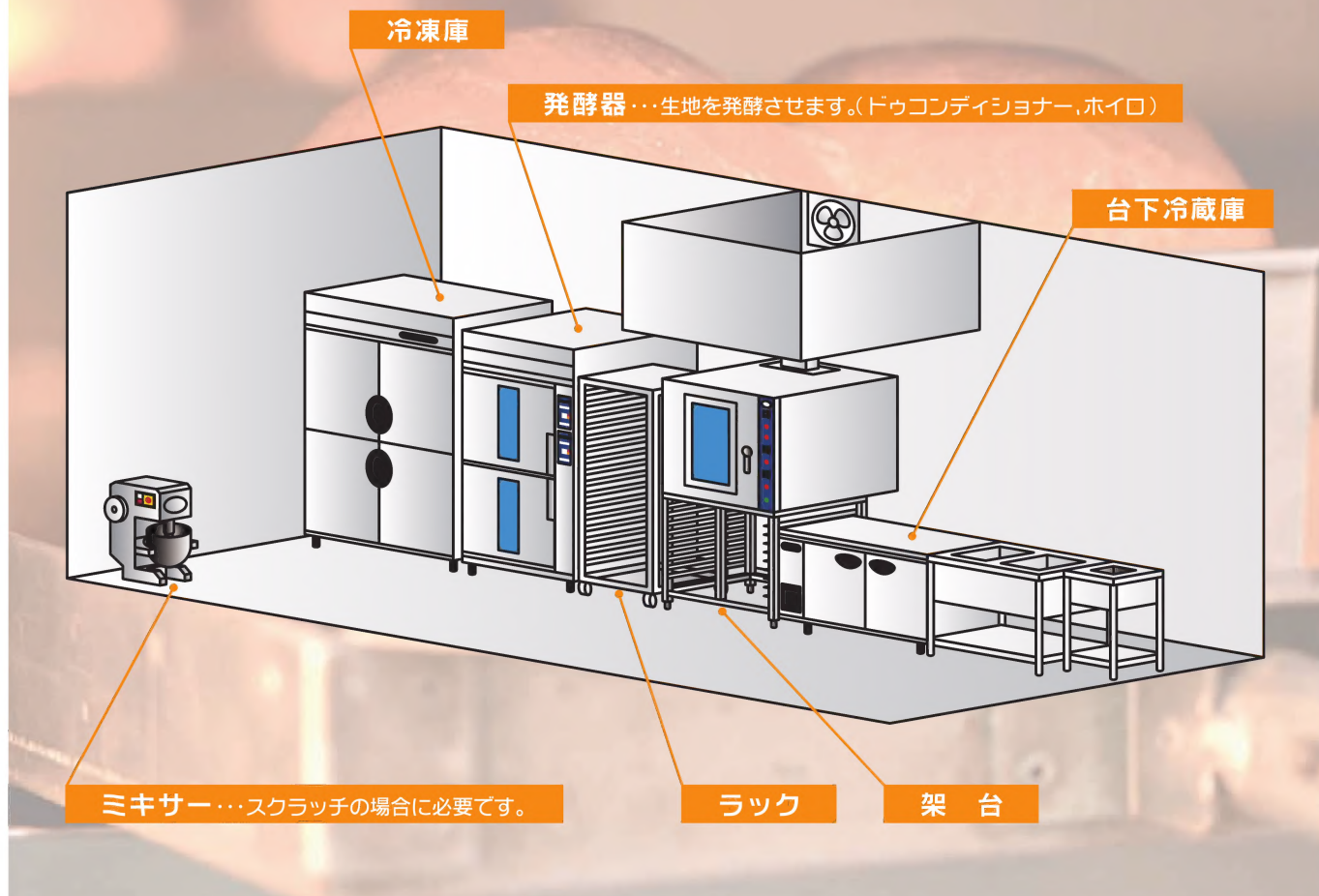
p.13



p.14



機器設置例



周辺機器

IHフライヤー

能力そのまま油温22%カット!!
省資源フライヤー



18ℓタイプ

型式 **DF-3M3B**

本体価格
(税別) **¥430,000**

- 外形寸法/幅450×奥行600×高さ800(+100)mm
- 油量/14リットル
- 消費電力/5kW
- 電源/三相200V 50/60Hz
- 付属品/油缶・油こし網・敷き網・すくい網・油切り・油切り網・油槽蓋

IHコンロ



型式 **DB-1BSA**

本体価格
(税別) **¥98,000**

- 外形寸法/幅328×奥行442×高さ110mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/2kW

ラック

サイズや用途に合わせて特注も承ります。



架台ラック

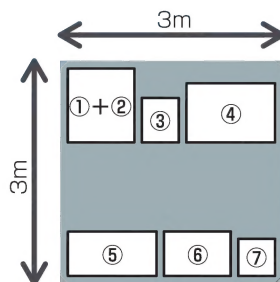
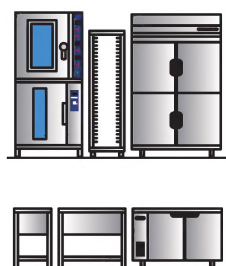


BOXラック



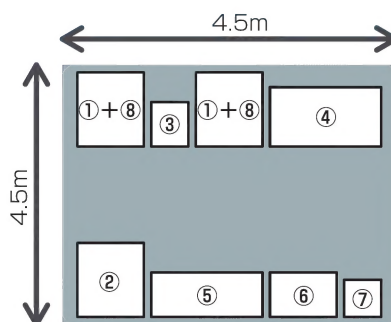
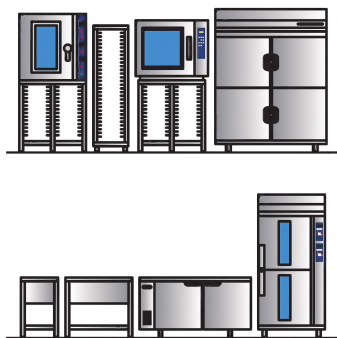
片トンボラック

厨房モデル ① [3坪 (9m²)] …目安として、1日の売上げが5万円の規模



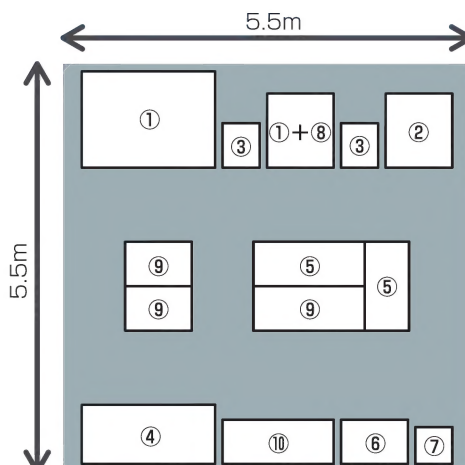
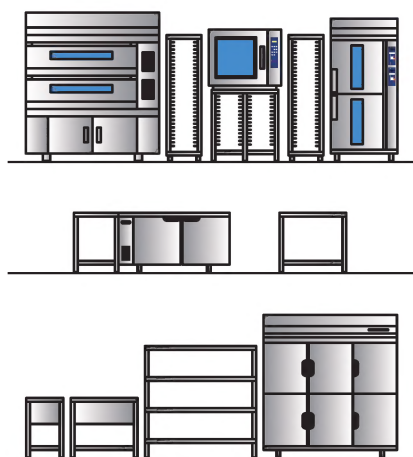
- ①オープン
- ②ドゥコンディショナー
- ③BOXラック
- ④冷凍庫(W1200)
- ⑤台下冷蔵庫(W1200)
- ⑥シンク(W900)
- ⑦手洗い

厨房モデル ② [7坪 (20.25m²)] …目安として、1日の売上げが5万円の規模



- ①オープン
- ②ドゥコンディショナー
- ③BOXラック
- ④冷凍庫(W1500)
- ⑤台下冷蔵庫(W1500)
- ⑥シンク(W900)
- ⑦手洗い
- ⑧架台(ラック付)

厨房モデル ③ [10坪 (30.25m²)] …目安として、1日の売上げが20万円の規模



- ①オープン
- ②ドゥコンディショナー
- ③BOXラック
- ④冷凍庫(W1800)
- ⑤台下冷蔵庫(W1500)
- ⑥シンク(W900)
- ⑦手洗い
- ⑧架台(ラック付)
- ⑨作業台
- ⑩棚

ハイブリッドオーブン

HyBO

— Hybrid Bakery Oven —

(ハイブリッドオーブン)



「デッキ」と「コンベクション」の1台2役!

ハイブリッドベーカリーオーブン

Hybrid Bakery Oven

パンに合わせて「デッキ」と「コンベクション」を使い分け!

デッキ式
輻射加熱!



菓子パン
ハード系 etc.

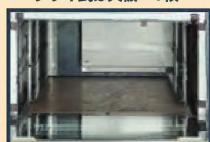
スイッチ
切替!

コンベクション式
熱風加熱!



デニッシュ
パイ系 etc.

デッキ式は天板×1枚



コンベクション式は天板×2枚



1回の処理能力

(パンの大きさにより個数は変わります。)

		デッキ	コンベクション
8取天板 (340×430mm)	ロールパン	12個	24個
	あんぱん	8個	16個
	クロワッサン	6個	12個
6取天板 (380×530mm)	ロールパン	15個	30個
	あんぱん	10個	20個
	クロワッサン	9個	18個

ハイブリッド式オーブン

デッキ式:コンベクション式の切替ができます。 or



8取or6取天板兼用

(スチーム付石床タイプ)

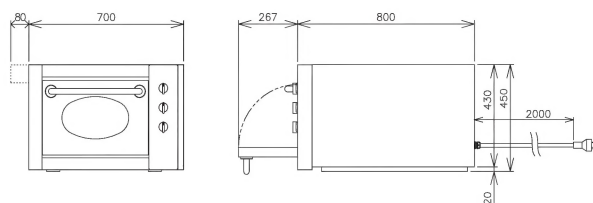
型式 **FBW61A**

本体価格(税別) **¥580,000**

- 外形寸法/幅700(+80)×奥行800×高さ450mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/2.7kW
- 質量/85kg
- 温度調節/室温~250°

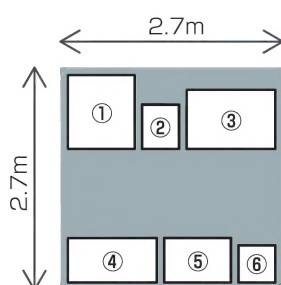
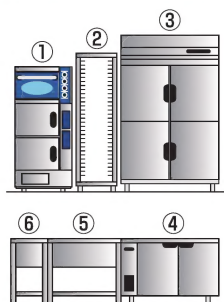
スチーム付タイプ ¥550,000 **スチームなしタイプ ¥520,000**

寸法図(mm)



コンパクト!! 2.2坪厨房機器配置例

2.7m×2.7m=7.29m² 7.29m²÷3.3m²=2.2坪 (1坪=3.3m²で換算)




- ① オープン.....パンを焼きます。
ドゥコンディショナー...生地を発酵を制御します。
- ② 天板用ラック.....天板を収納します。
- ③ 冷凍庫
- ④ 冷蔵庫
- ⑤ 流し
- ⑥ 手洗い



単機能タイプ

デッキオーブン

デッキ式のオーブンです。 



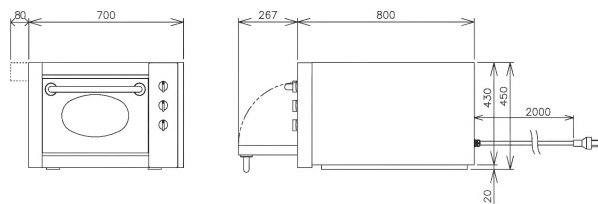
8取or6取天板兼用(1枚差し) (スチーム付石床タイプ)

型式 **FBD61A** 本体価格(税別) **¥490,000**


- 外形寸法/幅700(+80)×奥行800×高さ450mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/2.7kW
- 質量/82kg
- 温度調節/室温~250°

スチーム付タイプ ¥460,000 **スチームなしタイプ ¥430,000**

寸法図(mm)



コンベクションオーブン

コンベクション式のオーブンです。 

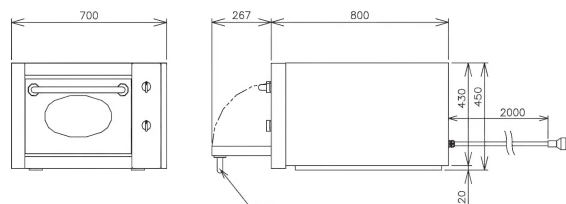


8取or6取天板兼用(2枚差し)

型式 **FBC62A** 本体価格(税別) **¥390,000**

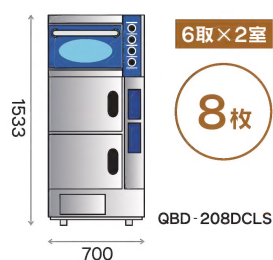
- 外形寸法/幅700×奥行800×高さ450mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/2.5kW
- 質量/80kg
- 温度調節/室温~250°

寸法図(mm)

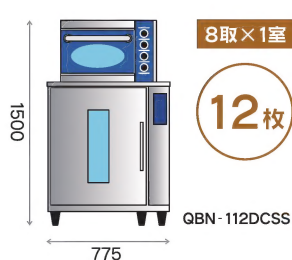


ドゥコンディショナーとの組み合わせ例

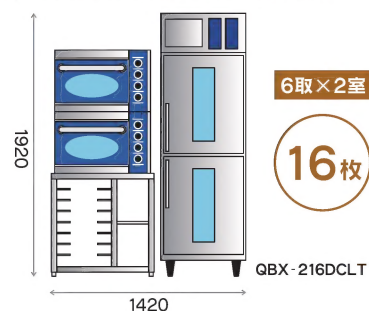
■6取天板用台下タイプとの組み合わせ



■8取天板用台下タイプとの組み合わせ



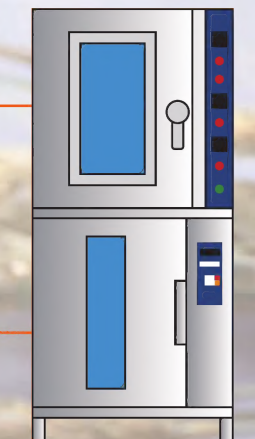
■6取天板用タテ型タイプとの組み合わせ



コンパクトながらあらゆるパンに対応 **本格派バイクセット**

① 各段上下・左右にヒーターを内蔵。菓子パンから食パンまで蓄熱でムラなくじっくりと焼き上げる本格派デッキオープン。

② 冷凍生地の解凍～発酵まで全自動でセットした時間通りに仕上げる時間短縮のスペシャルリスト。



① DANデッキオープン NDO・E3B

外形寸法	幅900×奥行1055×高さ888mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×3枚差
仕様等	全段スチーム機能付・石床3枚付

② ドゥコンディショナー QBD・112DCSS

外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×12枚差
仕様等	台下タイプ

※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

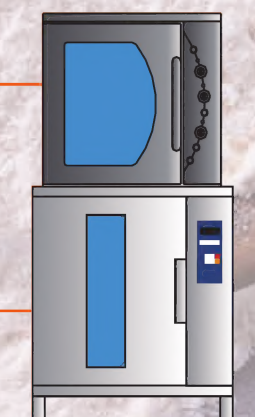
パンの種類と焼成能力の目安

パンの種類		1時間あたりの焼成数	
クロワッサン	○	ミニクロワッサン	216個
あんぱん	○		
メロンパン	○		
ハード系	○	バターロール	144個
食パン	○		
ケーキ生地	○	あんぱん	108個

アナログ仕様のお値打ち版 **お手軽バイクセット**

① パイ・デニッシュ・メロンパンなどをサックリ焼き上げる熱風対流式オープン。

② 冷凍生地の解凍～発酵まで全自動でセットした時間通りに仕上げる時間短縮のスペシャルリスト。



① コンベクションオープン NE32EA

外形寸法	幅710×奥行810×高さ670mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×4枚差
仕様等	スチーム機能付

② ドゥコンディショナー QBD・112DCSS

外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×12枚差
仕様等	台下タイプ

※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

パンの種類と焼成能力の目安

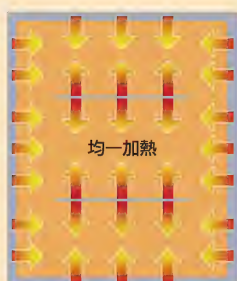
パンの種類		1時間あたりの焼成数	
クロワッサン	○	ミニクロワッサン	288個
あんぱん	△		
メロンパン	○		
ハード系	○	バターロール	192個
食パン	△		
ケーキ生地	△	あんぱん	144個



(ダンデッキオーブン)



- 四面ヒーターで均一に焼き上げる一室多段タイプのデッキオーブンです。



内壁全体を専用の平面ヒーターで加熱。各段内壁全面から加熱することで、熱が短時間で均一に行きわたり加熱ムラを解消。

焼成能力の目安 (1時間あたりの焼成個数)

クロワッサン	216個
バターロール	144個
あんぱん	108個

操作部



温度調節部
焼き温度を設定します。



スチームボタン
庫内の湿度を調節します。



タイマー設定部
焼き時間を設定します。

デッキ式オーブン



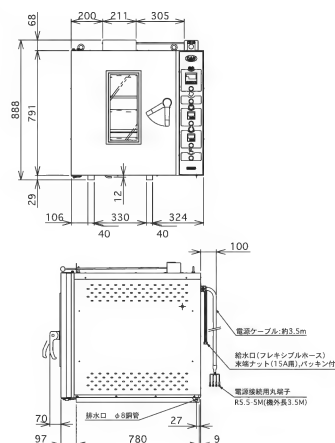
8取天板 3枚差タイプ

型式 **NDO-83B**

本体価格(税別) **¥1,200,000**

- 外形寸法/幅840×奥行895×高さ888mm
- 天板収容能力/8取天板×3枚差し
(段当りの有効高さ150mm)
- 使用天板サイズ/幅340×奥行430×高さ15mm(基準)
- 電源/AC200V 三相 5.6kw
- 加熱性能/〜250℃設定
- 温度調節/デジタル式温度調節機器
- タイマー/1秒〜99分59秒
- 加湿装置/各段蒸気発生装置
- 排気ダンパー/手動式排気ダンパー
- オプション/石床
(型式 NDOP8B ¥19,200×3枚)

寸法図(mm)



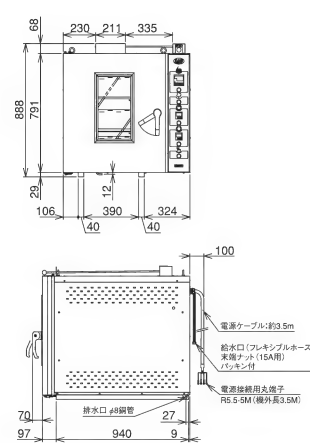
ヨーロッパ天板 3枚差タイプ

型式 **NDO-E3B**

本体価格(税別) **¥1,400,000**

- 外形寸法/幅900×奥行1055×高さ888mm
- 天板収容能力/ヨーロッパ天板×3枚差し
(段当りの有効高さ150mm)
- 使用天板サイズ/幅400×奥行600×高さ15mm(基準)
- 電源/AC200V 三相 8.4kw
- 加熱性能/〜250℃設定
- 温度調節/デジタル式温度調節機器
- タイマー/1秒〜99分59秒
- 加湿装置/各段蒸気発生装置
- 排気ダンパー/手動式排気ダンパー
- オプション/石床
(型式 NDOPEB ¥29,400×3枚)

寸法図(mm)



コンベクションオープン



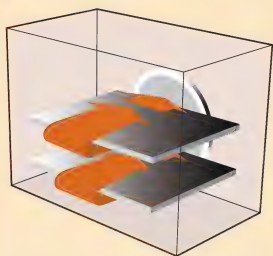
(ターボファンオープン)



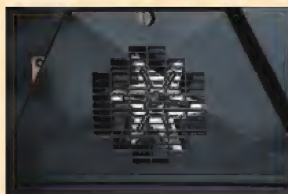
- 操作が簡単なダイヤル
設定式のコンベクション
オープンです。

NE25EAの場合

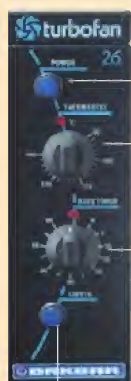
庫内の熱風対流イメージ



ファン



操作部



電源スイッチ

温度調節
ダイヤル
50～250℃で調節
できます。

タイマー
60分まで設定でき
ます。時間が来ると
ブザーでお知らせし
ます。

庫内ライトスイッチ

コンベクション式オープン



ヨーロッパ天板
4枚差しタイプ

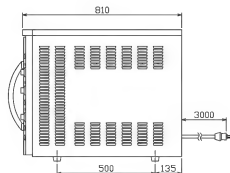
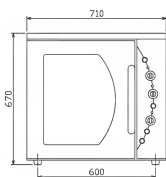
4枚

型式 **NE32EA**

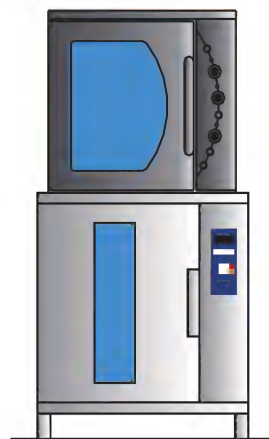
本体価格(税別) **¥880,000**

- ヨーロッパ天板×4枚差し
- 外形寸法/幅710×奥行810×高さ670mm
- 庫内寸法/幅470×奥行700×高さ520mm
- 電源/単相200V 50/60Hz(切替) 5.5kW

寸法図(mm)



[組み合わせ例]



① コンベクションオープン NE32EA

外形寸法	幅710×奥行810×高さ670mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×4枚差
仕様等	スチーム機能付

② ドウコンディショナー QBD・112DCSS

外形寸法	幅900×奥行860×高さ1050mm
使用天板	欧州天板(400×600mm)×12枚差
仕様等	台下タイプ

※別途天板、生地保管用の冷凍庫等が必要です。

LEVENTI

(レベンティオープン)



ハイブリッドオープン

ダンデッキオープン

ターボファンオープン

レベンティオープン

生地発酵器

- 焼き加減の設定を記憶するプログラム設定式のコンベクションオープンです。

熱風対流ファン



独自のノウハウにより、熱を効率的に循環させるためにファンが定期的に右回り、左回りし、パンをムラなく焼き上げます。

操作パネル

パンの種類をプログラムから選ぶだけ。ワンタッチの簡単操作。



レベンティコンベクションオープン

※写真の上部フードはオプションです。



ヨーロッパ天板 3枚指しタイプ

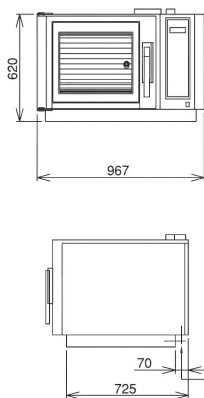
3枚

型式 **MK03EA**

本体価格(税別) **¥1,130,000**

- 外形寸法/幅967×奥行810×高さ620mm
- ヨーロッパ天板×3枚差し
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/9.5kW
- 給水口/3/4" (φ19mm)
- 排水孔/φ40mm
- 質量/114kg

寸法図 (mm)



ヨーロッパ天板 5枚指しタイプ

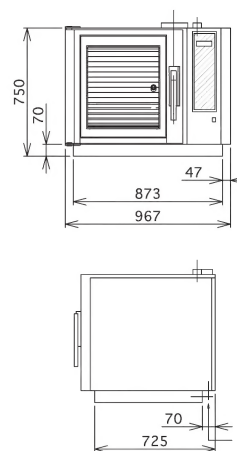
5枚

型式 **MK05EA**

本体価格(税別) **¥1,350,000**

- 外形寸法/幅967×奥行810×高さ750mm
- ヨーロッパ天板×5枚差し
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/9.5kW
- 給水口/3/4" (φ19mm)
- 排水孔/φ40mm
- 質量/132kg

寸法図 (mm)

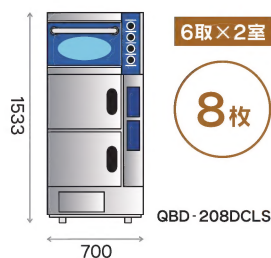


1室制御タイプ

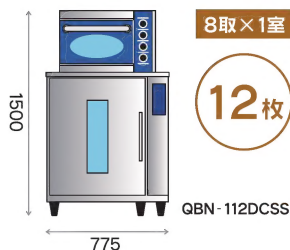


ドゥコンディショナーとの組み合わせ例

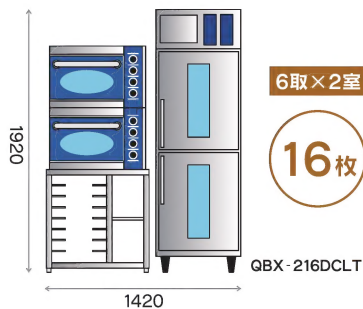
■6取天板用台下タイプとの組み合わせ



■8取天板用台下タイプとの組み合わせ



■6取天板用タテ型タイプとの組み合わせ



ドゥコンディショナー

●冷凍から解凍→発酵までをプログラム制御できる1台3役の発酵器です。



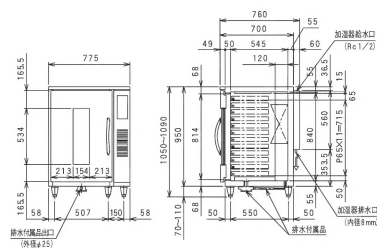
8取天板12枚差しタイプ

型式 **QBN-112DCSS**

本体価格(税別) **¥1,240,000**

- 外形寸法/幅775×奥行700(760)×高さ1050mm
- 製品質量/105kg
- 加熱ヒーター/700W
- 圧縮機公称出力/250W
- 冷却時消費電力/350/389W(50/60Hz)
- 加熱時消費電力/710/715W(50/60Hz)
- 収容能力/8枚取り天板340×430×30mm 65mmピッチ 12段

寸法図(mm)



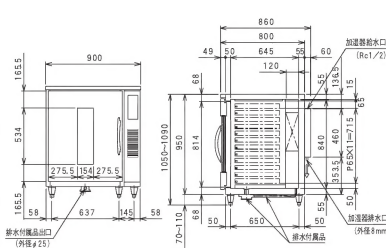
ヨーロッパ天板12枚差しタイプ

型式 **QBD-112DCSS**

本体価格(税別) **¥1,340,000**

- 外形寸法/幅900×奥行800(860)×高さ1050mm
- 製品質量/125kg
- 加熱ヒーター/700W
- 圧縮機公称出力/250W
- 冷却時消費電力/352/391W(50/60Hz)
- 加熱時消費電力/715/720W(50/60Hz)
- 収容能力/6枚取り天板(ヨーロッパ天板) 65mmピッチ 12段

寸法図(mm)



2室制御タイプ



ドウコンディショナー (2室制御タイプ)

●メニューに合わせて2室制御ができます。



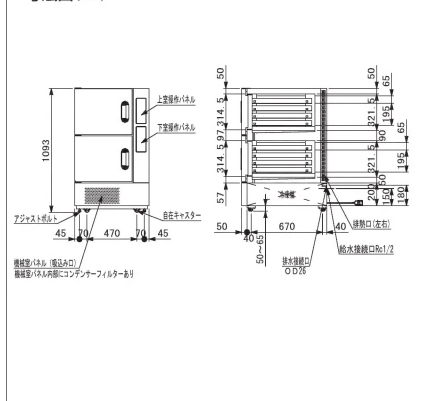
ヨーロッパ天板8枚差しタイプ

型式 **QBD-208DCLS**

本体価格 (税別) **¥1,420,000**

- 外形寸法/幅700×奥行760(800)×高さ1093mm
- 加熱ヒーター/300W×2
- 圧縮機公称出力/130W×2
- 冷却時消費電力/317/319W(50/60Hz)
- 加熱時消費電力/680/734W(50/60Hz)
- 収容能力/6枚取り天板(ヨーロッパ天板) 65mmピッチ 4段×2室

寸法図 (mm)



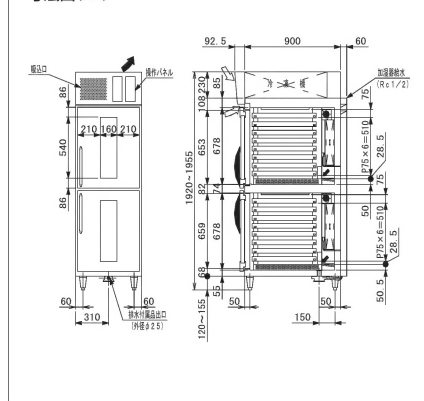
ヨーロッパ天板16枚差しタイプ

型式 **QBX-216DCLT1**

本体価格 (税別) **¥1,696,000**

- 外形寸法/幅620×奥行945(1057)×高さ1920mm
- 製品質量/180kg
- 加熱ヒーター/700W×2
- 圧縮機公称出力/350W×2
- 冷却時消費電力/656/707W(50/60Hz)
- 加熱時消費電力/1,413/1,435W(50/60Hz)
- 収容能力/6枚取り天板(ヨーロッパ天板) 75mmピッチ 8段 上室8枚・下室8枚

寸法図 (mm)



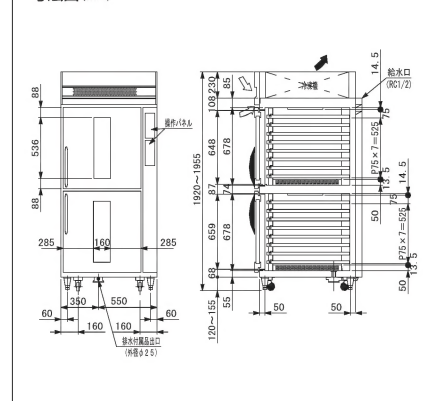
ヨーロッパ天板32枚差しタイプ

型式 **QBX-232DCST1**

本体価格 (税別) **¥1,919,000**

- 外形寸法/幅900×奥行945(1057)×高さ1920mm
- 製品質量/245kg
- 加熱ヒーター/700W×2
- 圧縮機公称出力/350W×2
- 冷却時消費電力/733/770W(50/60Hz)
- 加熱時消費電力/1,335/1,400W(50/60Hz)
- 収容能力/6枚取り天板(ヨーロッパ天板) 75mmピッチ 8段 上室16枚・下室16枚

寸法図 (mm)



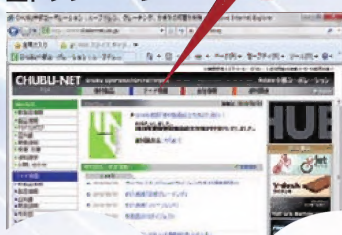
CHUBU-NET

www.chubu-net.co.jp

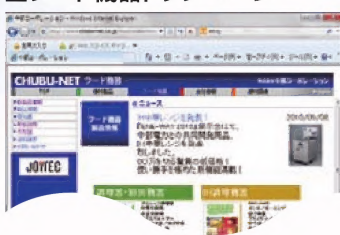
CHUBU-NETは建設分野と外食産業分野のプロフェッショナルを対象にした総合サイトです。

ここを
クリック!

■トップページ

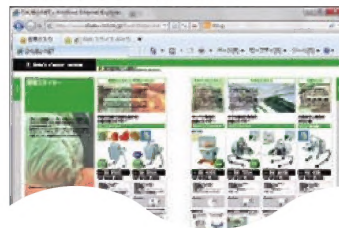


■フード機器トップページ



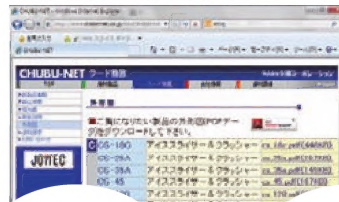
■製品情報

製品の仕様等が閲覧できます。



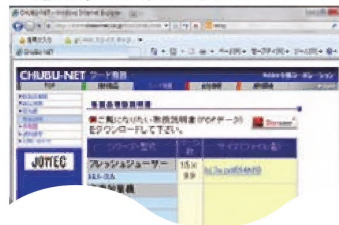
■外形図

外形寸法がPDF形式で閲覧できます。



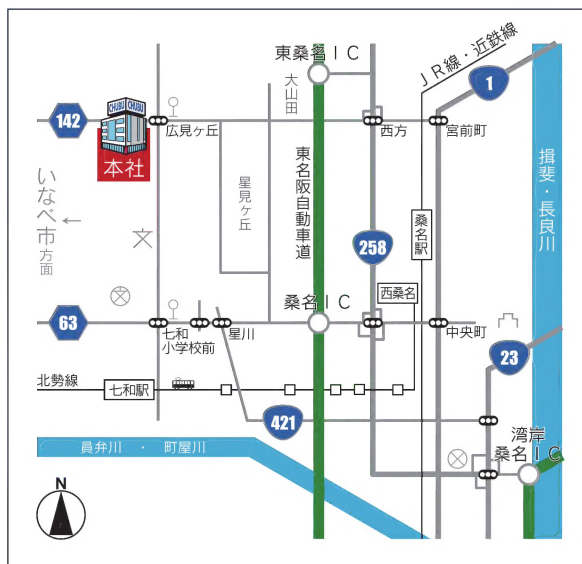
■各製品取扱説明

取扱説明がPDF形式で閲覧できます。



SHOW ROOM

本社及び東京営業所にショールームを設置しております。
ご来社いただく際は、事前にお近くの弊社営業所へご連絡ください。



ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。

このカタログの掲載内容は、平成23年2月現在のものです。価格・仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

ISO9001・ISO14001認証取得 日本能率協会・日本厨房工業会会員

ご用命、お問い合わせは…

株式会社 中部コーポレーション

本社／〒511-0943 三重県桑名市森忠463番地

東京(営)／TEL03(5833)9968 中部(営)／TEL0594(32)1130

大阪(営)／TEL06(6788)2251 福岡(営)／TEL092(474)1312